

Le COVID-19 a mis en péril les chaînes de valeur agricoles, révélant des failles importantes dans nos systèmes alimentaires.



Les pertes post-récolte à l'ère du COVID-19

Les mesures d'atténuation COVID-19 ont eu un effet majeur sur les pertes et les déchets alimentaires.

Image par CIAT

Le défi

En mars 2020, l'Organisation mondiale de la santé a officiellement déclaré le COVID-19 comme pandémie. Depuis, le virus a balayé le monde entier, laissant dans son sillage 620 millions de cas et 6,5 millions de décès signalés.

La pandémie a imposé à presque tous les pays du monde le compromis entre l'endiguement du virus et la gestion des problèmes économiques et de sécurité alimentaire résultant du confinement. Les marchés agricoles et alimentaires ont souffert des restrictions de déplacement des personnes impliquées dans la production et le transport des marchandises. Au niveau de la demande alimentaire des altérations considérables ont eu lieu à la suite des pertes de revenus et de la fermeture des restaurants, hôtels et écoles. Les restrictions à l'exportation imposées par certains pays ont interrompu le commerce des aliments de base, tels que le blé et le riz.

Les estimations des pertes post-récolte d'APHLIS sont disponibles à l'adresse www.aphlis.net/fr

Selon APHLIS, les pertes post-récolte de maïs en Éthiopie en 2020 correspondaient au besoin annuel en protéines de 21,8 millions d'enfants de moins de cinq ans, et au besoin en glucides de plus de 6 millions de femmes en âge de procréer.

Les mesures d'atténuation COVID-19 ont également eu un effet important sur les pertes et le gaspillage alimentaires. Le blocage des voies de transport a provoqué des pertes importantes, en particulier au niveau des produits agricoles périssables tels que fruits et légumes, poisson, viande et produits laitiers. Selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, la pandémie a altéré les

habitudes de consommation : en effet, de nombreux consommateurs des pays à faible revenu se limitent à l'achat de glucides de base et d'aliments à longue durée de consommation, les denrées périssables finissant par la suite à la poubelle aux marchés. Dans certains pays, les consommateurs sont moins nombreux à faire leurs courses sur les marchés locaux en raison de mesures de distanciation physique, ce qui augmente davantage le gaspillage alimentaire et réduit les revenus des commerçants. Dans les régions rurales, ce phénomène affecte en particulier les femmes, qui d'habitude sont responsables des ventes locales.

Le COVID-19 a perturbé les chaînes de valeur agricoles et a dévoilé d'importantes failles dans nos systèmes alimentaires. Cependant les pertes alimentaires post-récolte ne sont pas un nouveau phénomène. Au Nigeria par exemple, on estime que près de 40 à 50 % des fruits et légumes frais sont perdus lors de la mise en caisse, du transport, du stockage et du traitement. De telles pertes ont une grande importance dans un monde où, même avant COVID-19, 690 millions d'habitants souffraient de faim et 3 milliards ne disposaient pas des moyens de payer pour une alimentation saine. Les pertes alimentaires ont également de graves conséquences pour la santé, les moyens de subsistance et les économies locales. Selon APHLIS, les pertes post-récolte de maïs en Éthiopie en 2019 correspondaient au besoin annuel en protéines de 25 millions d'enfants de moins de cinq ans et au besoin en glucides de 7 millions de femmes en âge de procréer. Plus de 1,2 million de tonnes de maïs ont été perdues en Éthiopie en 2019, entraînant une perte financière d'environ 400 millions USD.

La reprise post-pandémique nous offre l'occasion unique de reconstruire des chaînes de valeur durables qui ne toléreront

plus les pertes et le gaspillage alimentaires. Il s'agit notamment d'aborder les pertes post-récolte à différents stades de la chaîne de valeur. Les agriculteurs et les sélectionneurs peuvent développer des variétés de cultures à durée de conservation prolongée, tout en gardant leurs qualités nutritives, ainsi que le goût et la texture souhaités par les consommateurs locaux. On pourra mettre au point des mesures pour améliorer les technologies de manutention, d'emballage et de stockage. Il sera utile de sensibiliser à ces technologies et de former les agriculteurs à les utiliser. On pourra essayer de relier les paysans aux marchés convenables et renforcer les infrastructures de transport. L'essentiel sera pourtant de commencer par savoir quand, où, pourquoi et dans quelle mesure les pertes post-récolte se produisent. Et c'est là qu'APHLIS entre en jeu.

Le Service d'information Africain sur les pertes post-récolte - [APHLIS](#) - fournit aux décideurs politiques et aux chercheurs des estimations rigoureuses de pertes post-récolte en Afrique, y compris les dimensions nutritionnelles et financières des pertes. La connaissance de l'ampleur des pertes post-récolte, de l'étape de la chaîne de valeur à laquelle les pertes se produisent, ainsi que de leurs causes et leurs effets, aide les décideurs à formuler des politiques efficaces et à investir dans des programmes de lutte contre les pertes. Cela permet également aux investisseurs d'évaluer l'impact de leurs efforts de réduction des pertes post-récolte.

Même avant la pandémie, environ un tiers de la production alimentaire mondiale a été perdu ou gaspillé, avec des conséquences importantes pour les moyens d'existence et le bien-être humain, l'économie mondiale et l'environnement. Au cours des deux dernières années, nous avons vu nos systèmes alimentaires lutter face à la pandémie, alors que les pertes et le gaspillage alimentaires ont fortement augmenté au niveau de certaines cultures. La mise en place d'un système alimentaire plus résilient, capable de résister aux chocs futurs de la chaîne d'approvisionnement, exigera des réponses créatives de la part des gouvernements, des entreprises agroalimentaires, des leaders technologiques et d'autres. APHLIS peut contribuer à garantir que ces réponses reposent sur une base scientifique solide.